

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat Bunte Blattsalate mit Sprossen und Hausdressing Glutenfrei/Laktosefrei mit italienischer Sauce	Fr. 10.50
Gemischter Salat Marinierte Salate mit Salatstrauss, Sprossen und Hausdressing Glutenfrei/Laktosefrei mit italienischer Sauce	Fr. 13.50
Nidwaldner Salat Grüner Salat garniert mit Speck, Äpfel und Nüssen (<i>Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!</i>) Glutenfrei/Laktosefrei mit italienischer Sauce	Fr. 13.50
Nüsslisalat mariniert mit Honig Balsamico Dressing - Ei, bunten Trauben, Cherry Tomaten und Croûtons - lauwarmen Pilzen und Speck - mit Allem: Ei, Trauben, Pilzen und Speck & Croûtons - mit vegane Falafel und Pilzen Laktosefrei/ Glutenfrei ohne Croutons	Fr. 15.50 Fr. 16.50 Fr. 19.50 Fr. 16.50
Wilder Roggerli Blattsalat mit Wildrohschinkenheu, Linsensalat und gebratene Pilze Glutenfrei/Laktosefrei	Fr. 18.50
Dagobert Duck Geräucherte Wildentenbrust mit Kürbiscarpaccio, eingelegten Pilzen, Marroni und Blattsalat Glutenfrei/Laktosefrei	Fr. 16.50
Carpaccio vom Hirsch mit Kürbiswürfel, Sbrinz und etwas Nüsslisalat Glutenfrei/Laktosefrei	Fr. 19.50
Tatar Tatar mild bis extra scharf mit Essiggemüse und Toastbrot Klassisches Rindstatar mit Cognac, Whisky oder Calvados Glutenfrei ohne Toast/Laktosefrei	Fr. 22.50 // 32.50

Rehrücken auf Vorbestellung ab 2 Personen
Fr. 64.00 pro Person

SUPPEN

Latte Macchiato	Fr. 13.50
Sämige Kürbis-Ingwercremesuppe mit Kürbis Pesto	
Glutenfrei	
Wald-Purzel	Fr. 14.50
Pilzcremesuppe mit Eierschwämmliatar und Dattel-Glace	
Glutenfrei	
Hausgemachte „Klare“- Sachen	
Rindskraftbrühe mit	
- Leberknödel	Fr. 14.50
- Trüffelravioli	Fr. 14.50

WARME VORSPEISEN

Sesam Thuna	Fr. 23.50 // 33.50
In schwarzen und weissem Sesam gebratenes Thunfischfilet auf Gemüse carpaccio und hausgemachter Trüffel-Mayonnaise	
Glutenfrei/Laktosefrei	
Ente	Fr. 22.50
Gebratene Entenleber auf brauner Sauce mit Rohschinkenheu, Apfelring und Nidwaldner Wantan	
Laktosefrei/ Glutenfrei ohne Wantan	
Herbst im Blätterteig	Fr. 16.50
Gefüllt mit Pilzen, Marroni und Kürbis mit Haferpilzrahmsauce	
Laktosefrei	
Steinpilzravioli	Fr. 16.50
mit Trüffel-Creme und frischen Eierschwämmli	

WILD

Der Klassiker Fr. 37.00 // 42.00
Zartes Rehgeschnetzeltes mit Wachholderrahmsauce und Trauben

Glutenfrei/Laktosefrei nur mit brauner Sauce

Das Gejagte Fr. 39.00 // 44.00
Rehschnitzel mit Wachholderrahmsauce und Pilzen

Glutenfrei/Laktosefrei nur mit brauner Sauce

Bambi Fr. 49.00 // 54.00
Rehmedaillon vom Rücken an Portweinsauce

Glutenfrei/Laktosefrei

Haary-Hirsch Fr. 28.50 // 38.50
Saltimbocca vom Hirschentrecôte an Zimtjus

Glutenfrei/Laktosefrei

Liebes Wildduo Fr. 42.00
Geschmorte Rehhaxe und Saltimbocca vom Hirsch mit Zimtjus

Glutenfrei

Willy-Wild (ca. 180g / 280g) Fr. 29.50 // 33.50
Mit Knusperpanade paniertes Schweins-Cordon-Bleu
gefüllt mit Wildrohschinken, Wildfarce, Trüffel- und Bergkäse

Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung

Auf der Jagd Fr. 28.50
Wildhacktätschli mit Portweinsauce

Glutenfrei/Laktosefrei

Ente oder Duo Fr. 36.50
Gebratene Entenleber mit Rohschinkenheu
Apfelring und Nidwaldner Wantan

Laktosefrei/ Glutenfrei ohne Wantan

Pfeffer (kein klassischer Wild-Pfeffer!) Fr. 29.50 // 36.50
Rindfleisch-Möckli-Pfeffer garniert mit Speck, Zwiebel und Pilzen

Glutenfrei/Laktosefrei

Zu den Wildgerichten servieren wir herbstliche Beilagen und Butterspätzli
(Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeeren, Weissweibirne)

Laktosefrei und Glutenfrei ohne Spätzli

ROGGERLI KLASSIKER

«Suure Mocke» Roggerli

Fr. 28.50 // 33.50

Rindfleisch-Möckli-Pfeffer nach Grossmutter's Art
mit Karotten, Broccoli und Butterspätzli

Laktosefrei/Glutenfrei ohne Spätzli

Nidwaldner „natur“

Fr. 24.50 // 28.50

Schnitzel vom Nidwaldner Schwein mit Speck, Äpfel, Nüssen
(Garnitur ist bereits vorbereitet – keine Änderung möglich!)
an Rahmsauce begleitet von einer knusprigen Butterrösti

Glutenfrei/Laktosefrei mit brauner Sauce

Geschnetzelte Kalbsleberli

Fr. 34.50 // 38.50

Mit Zwiebeln und Peterli gebratene Kalbsleber
an Madeirajus und Butterrösti

Glutenfrei/Laktosefrei

Schweinsschnitzel Roggerli-Art

Fr. 24.50 // 29.50

Paniertes Schweinsschnitzel in Butter gebraten
mit buntem Gemüse und Beilage nach Wahl

Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung

Original Wiener Schnitzel

Fr. 36.50 // 41.50

Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeer Kompott
an buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl

Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung

Kalbs Geschnetzeltes Zürcher Art

Fr. 34.50 // 38.50

an Pilzrahmsauce mit Kräutern und Butterrösti

Glutenfrei/Laktosefrei mit brauner Sauce

Weiderindfilet

Fr. 59.00

Filet (250 gr.) vom einheimischen Weiderind mit hausgemachter
Kräuterbutter und herbstlichem Gemüse

- Als Surf and Turf mit gebratener Riesencrevette

Fr. 64.50

Glutenfrei/Laktosefrei ohne Kräuterbutter

Kalbs Cordon Bleu

ca. 180 gr // 280 gr

Mit Schinken und Bergkäse gefülltes Kalbs-Cordon-Bleu
serviert mit buntem Saisongemüse und Beilage nach Wahl

Fr. 37.50 // 42.50

Laktosefrei/Glutenfrei auf Bestellung

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Pommes-frites, Butterspätzli, hausgemachte Maiskroketten,
Roggerli Knusperrösti, Trockenreis oder Teigwaren

VEGETARISCH

Käsespätzli

Fr. 25.50

Hausgemachte Butterspätzli mit Bergkäse, Röstzwiebeln, Apfelmus und einem knackigen Herbstsalat

“Herbst Komplet”

Fr. 29.50

Mit Pilzragout gefüllte Brottasse, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni Gemüse, Weissweinbirne mit Preiselbeerkonfi und Butterspätzli

Herbst im Blätterteig

Fr. 28.50

gefüllt mit Pilzen, Marroni und Kürbis mit Haferrahmsauce und Spätzle

Steinpilzravioli

Fr. 25.50 // 29.50

mit Trüffelcreme und frischen Eierschwämmli

VEGAN

Veganer Gemüseteller

Fr. 22.50 // 26.50

Rotkraut, Marroni, Rübli, Blumenkohl, Brokkoli, Weissweinbirne mit Preiselbeerkonfi und Falafel

Laktosefrei

Chiabatta Violetta

Fr. 28.50

Gefüllt mit Randenpilztätschli, veganer Streukäse, Mayonnaise und Nüsslisalat dazu Pommes-frites

Glutenfrei/Laktosefrei

FISCH

Crevetten

Fr. 34.50 // 39.50

Mit Kräuter-Knoblauch-Öl marinierte Riesen Crevetten mit
buntem Gemüseallerlei und Beilage nach Wahl

Glutenfrei/Laktosefrei

Wels

Hausgemachte Knusperli vom Wels mit Sauce Tartar
mit bunt gemischtem Herbstsalat oder Pommes-frites

Fr. 21.50 // 24.50

Fr. 24.50 // 28.50

Glutenfrei/Laktosefrei

Zanderfilet

Fr. 39.50

Gebratenes Filet mit Mandelbutter, buntes Gemüse und
Beilage nach Wahl

Glutenfrei/Laktosefrei

Roggerli Hahnenwasser

Unser stilles Wasser wird durch die Schankanlage gefiltert und gekühlt!
Als Unkostenbeitrag berechnen wir folgendes:

3dl Fr. 1.90 5dl Fr. 2.90 1Lt Fr. 5.00